

20/06/2022

Attestation concernant l'utilisation en milieu alimentaire du produit

Jet-active

En raison de ses composants soigneusement sélectionnés et de leur composition, **Jet-active** est particulièrement adapté pour une utilisation en milieu alimentaire. En tant que crème à récurer, **Jet-active** peut être utilisé dans les cuisines, cantines ou dans d'autres domaines de transformation d'aliments pour le maintien de l'hygiène générale sur le site.

Jet-active répond à toutes les exigences légales pertinentes comme :

- le règlement (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents
- le règlement CLP (CE) n° 1272/2008
- l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

De plus, nous confirmons que les composants du produit sont exclusivement d'origine synthétique, végétale ou minérale et qu'ils correspondent par conséquent aux exigences "cashier".

Jet-active peut être intégré dans un concept HACCP sur la base du règlement (CE) n° 852/2004. Ce concept d'autocontrôle se fait en général sous forme de plans de nettoyage et de désinfection ou par le biais d'instructions de travail et de procédures sur site.

Les applications citées ci-dessus impliquent le respect des indications de nos fiches techniques et fiches de données de sécurité. En outre, le gérant doit assurer la formation régulière du personnel utilisant le produit.

Ce document a été établi électroniquement et est par conséquent valable sans signature.